

[Página inicial](#)[Instituição](#)[Pesca](#)[Aquicultura](#)[Ordenamento, Logística e Estudo](#)[Legislações](#)[Estações de Aquicultura](#)[Publicações Digitais](#)[Licitações](#)[Atendimento ao Cidadão](#)[Contatos Externos](#)Tamanho do texto: [Maior](#) | [Normal](#) | [Menor](#)

27/10/11

## Lei 7.565, de 25 de outubro de 2011.

L E I N° 7.565, DE 25 DE OUTUBRO DE 2011

Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARÁ estatui e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Ficam estabelecidas normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, beneficiamento, elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará.

Art. 2º Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características culturais ou regionais, produzidos em escala não-industrial, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento específico por produto.

§ 1º São consideradas matérias-primas passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal:

- I - produtos cárneos;
- II - leite;
- III - ovos;
- IV - produtos de abelhas;
- V - peixes, crustáceos e moluscos;
- VI - mandioca e outros tubérculos comestíveis;
- VII - frutas;
- VIII - hortaliças e legumes;
- IX - cereais;
- X - outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis com padrão de qualidade e identidade estabelecidos e passíveis de regulamentação.

§ 2º É considerada produção artesanal do produto de origem animal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

- I - produtos cárneos - o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos cárneos artesanais que processar até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia para embutidos, defumados, salgados e demais produtos cárneos;
- II - leite - o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos lácteos artesanais que processar até:
  - a) 500 (quinhentos) litros de leite diários como matéria-prima para fabricação de derivados líquidos;
  - b) 1000 (mil) litros de leite diários para fabricação de derivados sólidos.
- III - peixes, crustáceos e moluscos - o estabelecimento destinado a processar até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia do produto artesanal.
- IV - ovos - o estabelecimento destinado à produção, recepção e acondicionamento de até 200 (duzentas) dúzias por dia;
- V - produtos de abelhas - o estabelecimento destinado à recepção, beneficiamento e embalagem de até:
  - a) 11 (onze) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colméia oriundos de abelhas do gênero Apis;
  - b) 4 (quatro) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colméia oriundos de abelhas do gênero Melipona.

§ 3º É considerada a produção artesanal de produto de origem vegetal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

- I - 60 (sessenta) toneladas, por ano, de frutas in natura;
- II - 300 (trezentas) toneladas, por ano, de polpas como matéria-prima básica;
- III - 300 (trezentos) quilogramas, por dia, de hortaliças e legumes como matéria-prima básica;
- IV - 100 (cem) toneladas, por ano, de cereais;
- V - 360 (trezentas e sessenta) toneladas, por ano, de mandioca como matéria-prima básica.

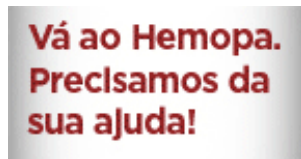
§ 4º Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até três vezes à quantidade do limite estabelecido para produtor individual.

§ 5º É considerado estabelecimento de processamento de produto artesanal de origem animal e vegetal aquele que utilizar e/ou adquirir o mínimo de 50% (cinquenta por cento) de matéria-prima oriunda de produção local e dos municípios paraenses.

Art. 3º Os produtos de que trata o artigo anterior poderão ser comercializados em todo o Estado do Pará, cumpridos os requisitos desta Lei.

Art. 4º É assegurado aos estabelecimentos processadores e produtos de que trata esta Lei, observado o disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, tratamento diferenciado e simplificado nas áreas:

- I - fiscal e tributária;



1 Usuário Online

Total de Visitas: 36145

II - de crédito;  
III - de licenciamento ambiental;  
IV - de produção e comercialização dos produtos comestíveis de origem vegetal e animal, devidamente regulamentadas em legislação específica.

Art. 5º O licenciamento, registro e fiscalização dos estabelecimentos beneficiadores e dos produtos artesanais cabem ao Serviço de Inspeção Estadual e aos Serviços de Inspeção Municipais homologados pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

Parágrafo único. A Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, poderá celebrar convênios com municípios ou entidades públicas que disponham de estrutura técnica e laboratorial visando à garantia dos aspectos de sanidade e controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por esta Lei.

Art. 6º Compete à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, por meio do Serviço de Inspeção Estadual, a fiscalização, orientação e treinamento do seu quadro de pessoal.

Art. 7º Os Municípios que possuam estrutura técnica e laboratorial, bem como Serviço de Inspeção Municipal instalado que preencha as condições adequadas à execução das tarefas para implementação e funcionamento da inspeção e fiscalização dos estabelecimentos, visando à garantia dos aspectos de sanidade e controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por esta Lei, poderão assumir tal competência delegada pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

Parágrafo único. Compete à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, por meio do Serviço de Inspeção Estadual, o acompanhamento e a fiscalização das atividades inerentes aos convênios firmados com os municípios e entidades públicas, podendo ser rescindidos quando não atenderem aos requisitos desta Lei.

Art. 8º É obrigatório o registro do estabelecimento processador e do produtor fornecedor de matéria-prima de origem vegetal e animal junto à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

§ 1º Para fins do registro de que trata o caput deste artigo, deve ser formalizado o pedido instruído com a seguinte documentação:

- I - requerimento dirigido à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, solicitando o registro e o serviço de inspeção;
- II - prova da condição de produtor ou de organização produtora artesanal dos produtos abrangidos por esta Lei;
- III - documentos de identificação pessoal ou de constituição jurídica;
- IV - cadastro ou inscrição de produtor na Secretaria de Estado da Fazenda;
- V - carteira de saúde e de manipulador de alimentos emitida por instituição habilitada;
- VI - outros atestados ou exames exigidos pelo órgão competente desde que previstos em lei.

§ 2º O registro e o licenciamento do estabelecimento processador artesanal de alimentos terão validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

§ 3º O registro do produto artesanal de alimentos terá validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

Art. 9º O estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá livro oficial em que serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Estadual, objetivando o controle da produção.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Estadual poderá estabelecer, a seu critério, as análises físicas necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 10. O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 11. Cada produto artesanal deverá ter registro de fórmula em separado junto ao Serviço de Inspeção Estadual, estabelecido em norma específica a ser editada para os produtos de origem animal e vegetal.

Art. 12. As instalações para estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciadas e obedecerão aos preceitos de construção, equipamentos e higiene, e sua especificação será estabelecida em regulamento próprio.

Art. 13. O controle sanitário dos rebanhos e cultivos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir legislação vigente dos órgãos oficiais de defesa agropecuária.

Parágrafo único. O controle de que trata o caput deste artigo compreende também a inspeção “ante” e “pós” abate dos animais e demais matérias-primas.

Art. 14. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, obedecendo às normas técnicas específicas.

Art. 15. A rotulagem e embalagem do produto artesanal de origem animal e vegetal deverão obedecer à legislação vigente, indicando que é produto artesanal, com a inscrição do Serviço de Inspeção Estadual e, quando se tratar de produto registrado no Serviço de Inspeção Municipal, deverá ser acrescida a informação com o número do convênio com o Serviço de Inspeção Estadual, conforme o previsto no art. 7º desta Lei.

Art. 16. A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei sujeitará o infrator às sanções previstas em lei e regulamentos específicos.

Art. 17. O Poder Executivo regulamentará esta Lei.

Art. 18. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO, 25 de outubro de 2011.

SIMÃO JATENE

Governador do Estado

Instituições Parceiras:



Av. Gentil Bittencourt, 827 - Batista Campos, CEP 66.040-174, Belém-Pará-Brasil.

Fone(s): (91) 3110-5900.

Fax: (91) 3110-5923.

E-mail: [sepaq@sepaq.pa.gov.br](mailto:sepaq@sepaq.pa.gov.br)

2013 © SEPAq - Secretaria de Estado de Pesca e Aquicultura.